GUIA PARA CENTROS DE CUIDADO INFANTIL FUERA DEL HORARIO ESCOLAR

Introducción

Bienvenidos al Programa de Alimentación Infantil (Child Care Food Program, CCFP) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). El CCFP provee comidas nutritivas y balanceadas a los niños inscritos en instituciones supervisadas de cuidado infantil en todo el país. El CCFP es administrado por el Departamento de Educación de cada estado o por las oficinas regionales del Servicio de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura. Los centros independientes de cuidado infantil fuera del horario escolar trabajan directamente con las agencias que administran el programa. Otros centros pueden estar patrocinados por iglesias, organizaciones comunitarias, o gobiernos estatales y locales. Los centros patrocinados trabajan con las agencias que administran el programa a través de sus respectivas organizaciones patrocinadoras.

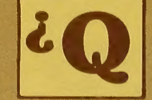
La presente guía responde a una serie de preguntas sobre el programa. Proporciona información sobre las responsabilidades, de servir comidas y de mantener archivos diarios, que tienen los centros independientes y patrocinados que administran programas de cuidado infantil fuera del horario escolar.

¿Qué es un Centro de Cuidado Infantil Fuera del Horario Escolar?

Es un centro público o privado, sin fines lucrativos, autorizado a proporcionar diariamente cuidado y supervisión, principalmente a niños en edad escolar, fuera del hogar, antes o después del horario escolar. Los centros de cuidado infantil fuera del horario escolar pueden participar en el CCFP independientemente o a través de una organización patrocinadora.

¿Qué Niños Pueden Recibir Comidas?

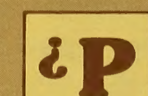
Pueden servirse comidas a menores de 19 años de edad inscritos en los centros de cuidado. También pueden servirse a ciertas personas mentalmente o físicamente incapacitadas, de 19 años de edad o más, inscritas en centros que sirven principalmente a personas menores de 19 años de edad.



¿Qué Comidas Pueden Servirse y ser Reembolsadas?

El Departamento de Agricultura reembolsa desayunos, almuerzos, entrecomidas, y cenas para los niños inscritos. Las comidas deben reunir los requisitos indicados en las listas de comidas que figuran al final de esta guía.

Con la autorización de la agencia respectiva que administra el programa, pueden servirse almuerzos durante los días de clase en escuelas locales cuando los niños inscritos en el centro de cuidado infantil fuera del horario escolar asisten a escuelas que no ofrecen programas de almuerzos. Además, con la aprobación previa de la agencia que administra el programa, pueden también reembolsarse entrecomidas servidas durante la mañana y almuerzos servidos durante los períodos de vacaciones escolares, fines de semana, y días feriados. Los centros de cuidado infantil fuera del horario escolar no pueden funcionar solamente en los fines de semana.



¿Hay Ciertas Horas en las que Deben Servirse las Comidas?

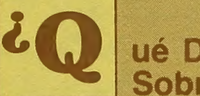
Las comidas deben servirse todos los días en determinados horarios regulares. Si se producen cambios en el horario de servicio de comidas, los mismos deben notificarse a la agencia que administra el programa para adecuarlos a las regulaciones del CCFP. Deben transcurrir por lo menos 3 horas entre el comienzo de una comida (incluso entrecomidas) y el comienzo de la siguiente. Si no se sirve entrecomida por la tarde, deben transcurrir por lo menos 4 horas entre el almuerzo y la cena.

El almuerzo y la cena no deben durar más de 2 horas. Los desayunos y entrecomidas deben limitarse a 1 hora. La cena no puede comenzar más tarde de las 7 p.m. y debe terminar a las 8 p.m., a más tardar.

¿Pueden Repetirse las Comidas?

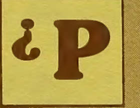
No debe *planearse* la repetición de comidas. En cada servicio, debe servirse una sola comida a cada niño.

FNS-217-S Departamento de Agricultura de los Estados Unidos Servicio de Alimentos y Nutrición Noviembre 1980



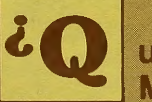
ué Debe Hacerse si Sobran Comidas?

A veces, aún con una buena planificación, puede ocurrir que sobren comidas. En el caso de tener sobrantes, consérvense las comidas en el refrigerador y sírvanse al día siguiente. Si las comidas que se sirven se contratan con una empresa que provee este servicio, comuníquese con la misma empresa (o solicítele a la organizacion patrocinadora que lo haga) en el caso de que esté entregándose un número excesivo de comidas. En el caso de que usted prepare sus propias comidas, ajuste el número de las mismas de manera de no tener sobrantes al día siguiente. Ocasionalmente, puede servirse una segunda comida a los niños inscritos y solicitar su reembolso. La agencia que administra el programa autoriza dichos reembolsos en forma específica en cada caso. Por lo tanto, es importante planear las comidas para asegurar una buena administración del programa.



ueden Servirse Comidas a los Adultos que Trabajan en el CCFP?

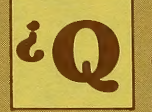
Puede hacérselo en cada comida que se sirve. La agencia que administra el programa puede proporcionar más información sobre este aspecto.



ué Archivos Deben Mantenerse?

Ya se trate de un centro independiente o patrocinado, es preciso asegurarse de que el CCFP en su centro se ajusta a todas las normas y regulaciones del Departamento de Agricultura. La agencia que administra el programa requiere el mantenimiento de archivos diarios exactos para proceder al reembolso. Tales archivos incluyen:

- los nombres y asistencia diaria de los niños inscritos.
- la elegibilidad de cada niño de acuerdo con su ingreso familiar, para recibir comidas gratuitas, de precio reducido, o pagadas.
- recibos de todas las compras efectuadas (si las comidas se preparan en el centro).
- menús diarios para cada tipo de comida que se sirve, que indiquen claramente cada tipo de comida servida.
- el número de comidas que se sirven diariamente (por tipo) a los niños inscritos y a los adultos que trabajan con el servicio de comidas.
- el número de segundas comidas completas que se sirven a los niños inscritos (cuando se sirven segundas comidas. Este dato debe informarse separadamente de las otras comidas que se sirven).



ué Ocurre en el Caso de que las Comidas se Contraten?

Las comidas pueden ser preparadas y entregadas por un servicio que provee comidas escolares, o por una empresa que suministra estos servicios. En estos casos deben mantenerse ciertos archivos adicionales.

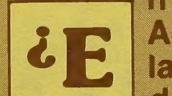
Cada entrega debe estar acompañada de un recibo. Antes de aceptar cada entrega, debe contarse el número de comidas que se entregan. Además, debe verificarse que no se entreguen comidas incompletas, porciones de tamaño inadecuado, o comidas en mal estado. Si el número de comidas entregadas es incorrecto, o las mismas son incompletas, inadecuadas, o en mal estado, debe dejarse constancia por escrito en el recibo y ponerse en contacto de inmediato con la entidad o persona que corresponda. Si no hay problemas en cuanto al número o la calidad de las comidas entregadas, debe firmarse el recibo e indicar la hora de entrega. Debe conservarse una copia de cada recibo de entrega firmado, junto con los demás archivos del CCFP



e Requiere Adiestramiento para el CCFP?

Sí, es preciso comprender los requisitos del programa para poder operar adecuadamente. El adiestramiento del personal del servicio de comidas debe incluir información sobre:

- requisitos que deben reunir las clases de comidas
- tipos de comidas que servirá cada centro
- número de comidas que servirá cada centro
- horario en que se entregarán las comidas (si corresponde)
- tipos de registros de servicios de comidas que debe mantener cada centro
- personas con quienes es preciso ponerse en contacto en caso de problemas
- técnicas adecuadas de salubridad e higiene que deben seguirse para conservar, preparar, y servir comidas.



n Ciertos Casos, Puede Adelantarse la Entrecomida de la Tarde por Causa de Juegos de Pelota u Otras Razones?

Sí, si ello ocurre esporádicamente. No debe alterarse el horario de comidas con demasiada frecuencia, ya que estos cambios tienden a confundir a los niños.



ienen los Centros Inspecciones Oficiales? ¿Con qué Objeto?

Los centros serán visitados por representantes de las agencias federales o estatales que administran el programa, y de las organizaciones patrocinadoras (si corresponde), para observar y verificar el servicio de comidas.

Dichos representantes tomarán nota de cualquier problema que observen y colaborarán con el personal de los centros para mejorar la operación del CCFP.

LISTA DE ASPECTOS A RECORDAR

LAS PRINCIPALES RESPONSABILIDADES BAJO EL CCFP SON:

- servir comidas que reúnan los requisitos del CCFP.
- servir almuerzos o cenas que contengan por lo menos cuatro componentes, desayunos que contengan por lo menos tres componentes, y entrecomidas que contengan dos componentes.
- servir comidas solamente en los horarios autorizados por la agencia que administra el programa.
- servir comidas solamente a niños inscritos para atención.
- servir a cada niño una comida completa en cada servicio.
- ordenar o preparar las comidas de acuerdo con el número de niños que asisten cada día.
- asegurarse que los niños coman sus comidas en el centro.

LOS ARCHIVOS DIARIOS INCLUYEN:

- nombres y asistencia diaria de los niños inscritos.
- número y tipos de comidas servidas a los niños inscritos y a los adultos que trabajan en el servicio.
- menú diario.
- recibos, facturas, y otros comprobantes que indican los alimentos adquiridos y los costos.

SI SE CONTRATA EL SERVICIO DE COMIDAS:

- obtenga un recibo de entregas.
- indique por escrito la hora de entrega en el recibo.
- cuente el número de comidas entregadas.
- controle las comidas incompletas.
- controle el tamaño correcto de las porciones.
- controle las comidas en mal estado.
- indique por escrito cualquier problema en el recibo de entrega.
- firme el recibo si no encuentra problemas.

REGULE LAS HORAS DE LAS COMIDAS:

- programe que transcurran 3 horas entre el comienzo de una comida (incluso entrecomidas) y el comienzo de la siguiente.
- si no se sirve entrecomida por la tarde, programe que transcurran 4 horas entre el comienzo del almuerzo y el comienzo de la cena.
- los desayunos y las entrecomidas no deben durar más de 1 hora.
- los almuerzos y las cenas no deben durar más de 2 horas.
- la cena no debe comenzar más tarde de las 7 p.m. y debe finalizar a las 8 p.m., a más tardar.
- Notifique a la agencia que administra el programa y solicite su aprobación para cualquier cambio en el horario del servicio de comidas en su centro.

NUMEROS DE EMERGENCIA

POLICIA:

BOMBEROS:

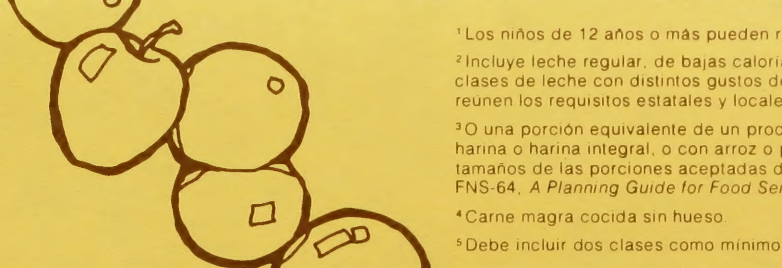
AMBULANCIA:

CENTRO DE CONTROL
DE ENVENENAMIENTO:

PERSONA A CARGO DEL CCFP:

LISTA DE COMIDAS

PARA NIÑOS EN CENTROS DE CUIDADO INFANTIL FUERA DEL HORARIO ESCOLAR



[1] Los niños de 12 años o más pueden requerir mayor cantidad de estos alimentos.

[2] Incluye leche regular, de bajas calorías, descremada, agria (buttermilk), u otras clases de leche con distintos gustos derivadas de estos tipos de leche líquida que reúnen los requisitos estatales y locales.

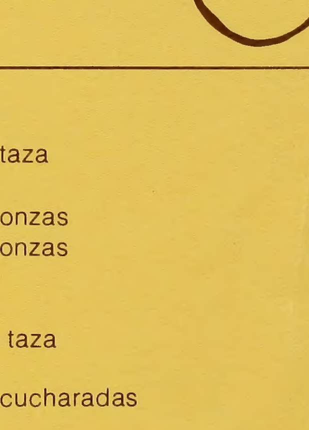
[3] O una porción equivalente de un producto aceptable similar al pan hecho con harina o harina integral, o con arroz o pasta enriquecidos o integrales. Para los tamaños de las porciones aceptadas de pan o sus sustitutos, vease la lista en FNS-64, *A Planning Guide for Food Service in Child Care Centers.*

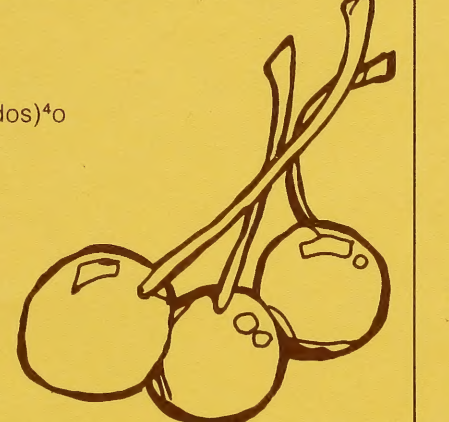
[4] Carne magra cocida sin hueso.

[5] Debe incluir dos clases como mínimo.

COMPONENTES	EDADES: DE 1 HASTA 3 AÑOS DE EDAD	DE 3 HASTA 6 AÑOS DE EDAD	DE 6 HASTA 12 AÑOS[1] DE EDAD
DESAYUNO			
Leche, fluida[2]	½ taza	¾ taza	1 taza
Jugo o fruta o vegetal	¼ taza	½ taza	½ taza
Pan y/o cereal			
enriquecido o integral[3]	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada
Cereal			
seco y frío	¼ taza	⅓ taza	¾ taza
preparado y caliente	¼ taza	¼ taza	½ taza
ENTRECOMIDA DE MEDIA MAÑANA OR MEDIA TARDE			
(Seleccione 2 de estos 4 componentes)			
Leche, fluida[2]	½ taza	½ taza	1 taza
Carne o su sustituto	½ onza	½ onza	1 onza
Jugo o fruta o vegetal	½ taza	½ taza	¾ taza
Pan y/o cereal			
enriquecido o integral[3]	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada
Cereal			
seco y frío	¼ taza	⅓ taza	¾ taza
preparado y caliente	¼ taza	¼ taza	½ taza
ALMUERZO O CENA			
Leche, fluida[2]	½ taza	¾ taza	1 taza
Carne o su sustituto			
carne, ave, o pescado (cocidos)[4] o	1 onza	1½ onzas	2 onzas
Queso, o	1 onza	1½ onzas	2 onzas
Huevos, o	1	1	1
Frijoles o guisantes (chícharos)			
secos cocidos, o	¼ taza	⅜ taza	½ taza
Mantequilla de maní (de cacahuate)	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Vegetales y/o fruta,[5]			
para un total de	¼ taza	½ taza	¾ taza
Pan, enriquecido o integral[3]	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada







El Programa de Alimentación Infantil es para todas personas elegibles sin importar raza, color, u origen nacional.